

Fiche d'article

1. Dénomination

Marque Elvea
 Réf 1269/3
 N Cubes Elvea 3/2500 g
 F Cubes Elvea 3/2500 g
 An Cubes Elvea 3/2500 g
 Al Cubes Elvea 3/2500 g
 Barcode EH 8001240040414



2. Unité de consommation

Quantité 1
 Net 2.500 g
 Egoutté
 Contenu
 Brut 2.756 g
 Dimensions Lo 157,00 mm La 157,00 mm H 152,00 mm
 N. de couches 1 Nombre par couche 1
 Code-barres 8001240040414

3. Unité de distribution

Quantité 3/2500 g
 Bruto 8,318 kg
 Dimensions Lo 470,00 mm La 157,00 mm H 150,00 mm
 N. de couches 1 Nombre par couche 3
 Code-barres 18001240040411

4. Palette

Quantité 100
 N. de couches 10 Nombre par couche 10

5. Douane

Code tarifaire 2002101100

Spécification produit

Fiche **256**

Article **Cubes Elvea 3/2500 g**

Réf CBG **1269/3**

1. Identification Produit

Code-barres unité de vente	8001240040414	
Marque	Elvea	
Propriétaire de la marque	Charlier-Brabo Group	
Dénomination de vente	Cubes de tomates pelées	
Dénomination légale	Tomates pelées en cubes	
Avec "e"	☒	
Poids net	2500 g	
Poids égoutté		
Contenu net		
Code Brick	Légumes préparé/transformaté(10000272)	
Origine	Italië	
Marché de destination	Belgique,Pays-Bas	
Certificats	IFS Food	

Contacts CBG

Nom	Cato Malfait
Fonction	Quality manager
Tél	+32 3 870 58 62
Gsm	+32 479 699 486 (crisis, 24/24)
E-mail	quality@cbg.be

Spécification produit

Fiche **256** Article **Cubes Elvea 3/2500 g**

2. Ingrédients

2.1. Composition

Ingrédients	Ingrédients Composés	Libellé	Prod Final Pourc.	Origine	Remarques
Tomatoes		60,00		Italie	Acidity regulator
Tomato juice		40,00		Italie	
Citric acid		0,04		Italie	

2.2. Déclaration Ingrédients

tomates pelées 60%, jus de tomates, correcteur d'acidité: acide citrique

Spécification produit

Fiche **256** Article **Cubes Elvea 3/2500 g**

%1. Allergènes

Dénomination	Sélection	Détail
Gluten	Ne contient pas	
Arachide	Ne contient pas	
Fruits à coque	Ne contient pas	
Sésame	Ne contient pas	
Soja2	Ne contient pas	
Lait	Ne contient pas	
Oefs	Ne contient pas	
Poisson	Ne contient pas	
Crustacés	Ne contient pas	
Mollusques	Ne contient pas	
Anhydride sulfureux et sulfite	Ne contient pas	
Moutarde	Ne contient pas	
Céleri	Ne contient pas	
Lupin	Ne contient pas	

Spécification produit

Fiche **256** Article **Cubes Elvea 3/2500 g**

4. Mentions supplémentaires sur l'étiquette

4.1. Mentions supplémentaires

Pas de mentions supplémentaires

4.2. Caractéristiques

Pas de caractéristiques

4.3. Modification génétique

Pas d'organismes génétiquement modifiés

4.4. Soumis à ionisation

Pas d'ingrédients soumis à ionisation

Spécification produit

Fiche **1269/3** Article **Cubes Elvea 3/2500 g**

5. Valeurs nutritionnelles

Statut de préparation : Non préparé

Portion (famille) :

Mesurage : Calculé

Nombre portions/emballage :

Taille de la portion : 100 g (Net)

Apport de référence pour un adulte-type
(8400 kJ/2000 kcal)

Valeurs nutritionnelles

Description	Quantité/ portion	Précision de mesurage	% Apport de référence	Quantité/ portion (famille)	% Apport de référence famille
Energie KJ	92,000	Approx.			
Energie kcal	22,000	Approx.			
Lipides (g)	0,500	Moins que			
Dont Saturés (g)	0,000	Approx.			
Dont Mono-insaturés (g)					
Dont Poly-insaturés (g)					
Glucides (g)	3,000	Approx.			
Dont Sucres (g)	3,000	Approx.			
Dont Amidon (g)					
Dont Polyols (g)					
Fibres Alimentaires (g)	1,000	Approx.			
Protéines (g)	1,300	Approx.			
Sel (g)	0,030	Approx.			
Organic acid (g)					

Spécification produit

Fiche **1269/3** Article **Cubes Elvea 3/2500 g**

6. Conditions de conservation

6.1. Durée de conservation

Après production (jours)	1246
Après livraison (jours)	365
Après ouverture (jours)	3

6.2. Conservation

Température de conservation	25 (min 5 - max 40)
Température de transport	25 (min 5 - max 40)
Humidité relative (%RH)	n/a

6.3. Info supplémentaire

Description Quality control on product with hourly samples.

6.4. Date d'expiration/échantillons

Indication

Description Example: 12/2020
Explanation: MM/YYYY
Indication on each portion

Echantillons one sample / hour / lot

6.5. N° de production

Description Example: SIC 1 S 212 12,15
producer code + letter of year + days + hour of production
Indication on each portion

6.6. Conservation/mode d'emploi et de préparation

Conditions de conservation Après ouverture, à conserver max. 3 jours au frais dans un recipient non-métallique

Préparation et mode d'emploi

Spécification produit

Fiche **256** Article **Cubes Elvea 3/2500 g**

7. Allégations

Pas de Allégations

Spécification produit

Fiche **256** Article **Cubes Elvea 3/2500 g**

8. Caractéristiques du produit

8.1. Caractéristiques organoleptique

Caractéristique	Description
Aspect visuel	Typical of peeled tomatoes cubes in juice
Goût	Typical taste of tomatoes, sweet
Odeur	Typical of tomato, fresh
Texture	Adequate turgescence
Couleur	Dark red

8.2 Autres caractéristique

Pas de caractéristiques

Spécification produit

Fiche **256** Article **Cubes Elvea 3/2500 g**

8. Caractéristiques du produit

8.3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Minimum	Valeur standard	Maximum	Méthode
PH value	4,2	4,28	4,4	Refractometer
RO	6,5	7,0	7,5	Refractometer
Vacuum			>10	Cm Hg
Colour		5		Colorimeter

8.4. Caractéristiques microbiologiques

Caractéristique	Ex Usine		Fin de la conservation		Méthode
	Valeur	Valeur max.	Valeur	Valeur max.	
Enterobacteriaceae				<10	
Fecal coliforms				<10	
Staphylococcus aureus				<10	
Fecal streptococs				<10	
Salmonellae spp.				absent	
Listeria monocytogenes				<10	
Yeasts				<10	
Mould				<10	